PÃEZINHOS DE QUEIJO COM GELEIA DE GOIABA

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce

1 colher de sopa de sal

600 ml de leite

200 ml de óleo de soja

2 ovos

4 copos de queijo ralado tipo meia cura

óleo para untar

250 g de goiabada picada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande, coloque o polvilho;

À parte, ferver o leite com o sal e o óleo.

Despejar o leite fervendo sobre o polvilho escaldando-o. Mexa com colher de pau para desfazer qualquer gruminho de farinha.

Quando amornar, adicione os ovos um a um alternando com o queijo e sovando bem após cada adição.

Se necessário unte as mãos com óleo e forme bolinhas do tamanho que desejar (ele cresce um pouquinho). Dê um beliscão em cima de cada um para adornar. Coloque-os em tabuleiro untado com óleo.

Asse em forno médio, preaquecido (180ºC) até que dourem. Enquanto assam, coloque os 250 g de goiabada em cubinhos numa panelinha em fogo médio com 1/2 copo de água, dissolvendo, quando a geleia estiver lisinha, ferva por dois minutos e despeje no recipiente onde irá servi-la.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48700-paezinhos-de-queijo-com-geleia-de-goiaba.html